



6. bis 21. September 2014

Genusswirt Kulinarium Herbstliche Schmankerltour

Vom 6. bis 21. September laden die drei Genusswirte der Ökoregion Kaindorf zu einer kulinarischen Schmankerltour mit regionalen Köstlichkeiten. Zwei Wochen lang haben Sie die Möglichkeit sich mit Spezialitäten der besonderen Art verwöhnen zu lassen! Genießen Sie mit Ihren Liebsten einen unvergesslichen Abend und lassen Sie sich mit heimischen Spezialitäten verwöhnen! Die Genusswirte der Ökoregion Kaindorf freuen sich auf Ihren Besuch!



Lindenhof

Auffen 51, 8272 Sebersdorf
Do-Di 11 bis 20:30, So 11 bis 19 Uhr

Schmankerlmenü

Luftgetrockneter Schulterspeck vom Lindenschwein und gekochter Schinken vom Strauß an würziger Kürbismarmelade

—◆—
Klare Kürbissuppe mit eigenem Nockerl

—◆—
Cremiger Reis mit Kürbiswürferln und gebackenem Ei von der Hauswachtel

—◆—
Medaillons vom Lindschweinkarree und Straußenfilet auf gerösteten Steinpilzen dazu Erdäpfel - Kürbisstrudel

—◆—
Apfel - Kürbiskuchen mit Haselnusseis vom Bio - Bauernhof

3 Gänge EUR 18,50, 4 Gänge EUR 24,50, 5 Gänge EUR 28,50

Reservierung erbeten!
Tel: 03333/2320



Ballonhotel

Hofkirchen 51, 8224 Kaindorf
Tägl. von 11 bis 14 und 18 bis 21 Uhr

Schmankerlmenü

Carpaccio vom Kürbis mit geräucherten Forellenfiletstreifen und Apfel-Kren-Chutney

—◆—
Apfelselleriecremesuppe

—◆—
Erdäpfelteigtaschen gefüllt mit Kürbistopfen und schwarzen Nüssen

—◆—
Almo Beiriedschnitte in sämiger Apfelmossaube dazu hausgemachte Erdäpfel-Kürbiströsti herbstliches Gemüse

—◆—
Kürbisschokomus

3 Gänge EUR 18,50, 4 Gänge EUR 24,50, 5 Gänge EUR 28,50

Reservierung erbeten!
Tel: 03334/2262



Steirerrast

Kaindorf 19,8224 Kaindorf
Mo bis Sa von 17 bis 21 Uhr

Abendmenü

Rohschinken mariniert mit Pilzen und Olivenöl dazu Erdäpfelchips

—◆—
Cremesuppe von der Pastinake mit Blatt-petersilie und Bauernbrot

—◆—
Hollersorbet

—◆—
Geschmorte Rindsbackerl vom ALMO mit Bio-Buchweizen und Karotten

oder

Frisches Forellenfilet aus der Haslau (Kulmer) auf Kürbis-Walnussrisotto mit Zitronenbutter

—◆—
Lauwarmer Apfel-Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Zwetschkeneis

3 Gänge EUR 18,50, 4 Gänge EUR 24,50, 5 Gänge EUR 28,50

Reservierung erbeten!
Tel: 03334/2284